

MENU

alla Carta

Insalate

SALAD / SALADE

Insalata Nizzarda.....	€ 10,00
<i>Niçoise</i>	
<i>Niçoise</i>	
Cesar Salad.....	€ 10,00
<i>Cesar Salad</i>	
<i>Cesar Salade</i>	
Insalata caprese.....	€ 8,00
<i>Caprese salad (tomato and mozzarella)</i>	
<i>Salade caprese (tomate et mozzarella)</i>	
Condiglione alla Sanremasca	€ 8,00

Antipasti di Pesce

FISH STARTERS / ENTREE DE POISSON

Gamberi in crosta di tagliolini marmellata di cipolle di Tropea.....	€ 16,00
<i>Prawns in a Pastry Crust and onions compote</i>	
<i>Ecrevisses en Croute de Pain et compote d'oignons</i>	
Crostone di pane con insalatina da taglio e salmone gravalax.....	€ 15,00
<i>Bread Croutons with salad and salmon</i>	
<i>Croutons de pain avec salade et saumon</i>	
Carpaccio di spada fumé con insalata croccante.....	€ 15,00
<i>Smoked swordfish carpaccio with salad</i>	
<i>Carpaccio d'espardon fumé avec salade</i>	

Antipasti di Carne

MEAT STARTERS / ENTREES DE VIANDE

Veli di carne salada con verdure in carpione.....	€ 15,00
<i>Salted meat with vegetables</i>	
<i>Viande salée avec légumes en carpion</i>	
Tartare di manzo con le sue salse e vellutata al basilico.....	€ 18,00
<i>Beef tartare with basils' sauce</i>	
<i>Tartare de bœuf avec sauce au basilic</i>	
Prosciutto di Parma con veli di melone e gemme di mandarino.....	€ 15,00
<i>Parma ham with melon and tangerine</i>	
<i>Jambon cru avec melon et mandarine</i>	

Primi di Pesce

FISH MAIN COURSE / PREMIER ASSIETTE DE POISSON

- Gnocchi viola con calamari e salsa al basilico€ 16,00
Violet dumpling potatoes with squids and basil sauce
Gnocchis violets avec calmars et sauce au basilic
- Fettuccine della casa con gamberi di Sanremo e rucola€ 18,00
Fettuccine with prawns and rocket
Fettuccine aux écrevisses et roquette
- Ravioli di pasta rossa con ripieno di crostacei in guazzetto di vongole€ 16,00
Red ravioli filled with crustaceans with clams' sauce
Raviolis "rouges" farcis de crustacés avec sauce aux palourdes
- Risottino con filetti di triglia e brunoise di verdure€ 16,00
Risotto with red mullets' fillets and vegetables
Risotto avec filets de rougets et légumes

Primi di Carne

MEAT MAIN COURSE / PREMIER ASSIETTE DE VIANDE

- Farfalle della casa ai tre ragù e scaglie di pecorino€ 12,00
Farfalle with three different ragout and ewe's cheese
Farfalle avec trois ragout différentes et tome de brebis
- Ravioli di selvaggina al ristretto di rossese alle erbe€ 14,00
Ravioli filled with game with red wine and herbs
Ravioli farcis with gibier au vin rouge et herbes
- Tagliolini su vellutata di fagiolini conio con verdure e guanciaia€ 12,00
Tagliolini with vegetables and bacon on beans cream
Tagliolini aux légumes et lard sur crème de haricots
-

Secondi di Pesce

FISH SECOND COURSE / DEUXIEME ASSIETTE DE POISSON

Filetto di branzino in crosta di trombette e timo selvatico	€ 18,00
<i>Sea bass fillet with courgettes and thyme</i>	
<i>Filet de loup avec courgettes et thym</i>	
Involtini di pesce spada con asparagi su letto di pomodoro	€ 18,00
<i>Swordfish rolls with asparagus and tomato sauce</i>	
<i>Paupiettes de espadon avec asperges et sauce tomate</i>	
Tonno scottato ai semi con insalatina e salsa agrodolce	€ 20,00
<i>Tuna with salad and sweet & sour sauce</i>	
<i>Thon avec salade et sauce aigre-douce</i>	
Tentacolo di polpo scottato con panissa e salsa al finocchio	€ 18,00
<i>Octopus with panissa and fennels' sauce</i>	
<i>Poulpe avec panissa et sauce aux fenouils</i>	

Secondi di Carne

MEAT SECOND COURSE / DEUXIEME ASSIETTE DE VIANDE

Tagliata di fassona con salsa ai limoni, rucola e grana	€ 20,00
<i>Beef with lemon sauce, rocket and parmesan cheese</i>	
<i>Bœuf avec sauce au citron, roquette et parmesan</i>	
Nodino di vitello ripieno al caprino e verdure con riduzione al vermentino.....	€ 20,00
<i>Veal loin filled with goat's cheese and vegetables with white wine</i>	
<i>Entrecôte de veau farcis avec fromage de chèvre et légumes au vin blanc</i>	
Costolette di agnello in crosta di pane aromatico e salsa al lime	€ 18,00
<i>Aromatic Breaded lamb chops with lime sauce</i>	
<i>Côtelettes d'agneau panées aux herbes à la sauce au citron vert</i>	
Filetto di manzo con riduzione al rossese di Albenga.....	€ 20,00
<i>Beef fillet with red wine sauce</i>	
<i>Filet de bœuf à la sauce au vin rouge</i>	

Dessert

Tortino al cioccolato con cuore morbido e salsa vaniglia	€ 8,00
<i>Chocolate cake with vanilla sauce</i>	
<i>Gâteau au chocolat avec sauce à la vanille</i>	
Semifreddo al Grand Marnier con composta di arance e granella di nocciola	€ 8,00
<i>Grand Marnier semifreddo with orange compote and hazelnuts</i>	
<i>Semifreddo au Grand Marnier avec compote des oranges et noisettes</i>	
Bavarese ai frutti di bosco con salsa alle fragole e mandorle.....	€ 8,00
<i>Wild berries Bavarian cream with strawberries sauce and almonds</i>	
<i>Bavaroise aux fruites de bois avec sauce aux fraises et amandes</i>	

Come da direttive del Regolamento CE 1169/2011.
In accordance with Regulation (EC) No. 1169/2011.
Selon dispositions du Règlement CE 1169/2011.

GLI ALIMENTI PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE:

GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE
FRUTTA A GUSCIO - SEDANO - SENAPE - SEMI DI SESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA - LUPINI - MOLLUSCHI.

THE FOOD COOKED MAY CONTAIN

GLUTEN - SHELLFISH - EGGS - FISH- PEANUTS - SOY - MILK
NUTS - CELERY - MUSTARD - SESAME SEEDS
SULPHUR DIOXIDE - LUPINI - CLAMS.

LES ALIMENTS PRÉPARÉS PEUVENT CONTENIR

GLUTEN - FRUITS DE MER - OEUFS - ARACHIDES - POISSON - SOJA - LAIT
NUTS - CÉLÉRI - MOUTARDE - GRAINES DE SÉSAME
ANHYDRIDE SULFUREUX - LUPINI - PALOURDES.

Si prega la Gentile Clientela di segnalare al personale di servizio
qualsiasi allergia e/o intolleranza alimentare.

Please report to the service staff any allergy and/or food intolerance.

*Nous Vous prions de faire rapport au personnel de service,
tout ce qui concerne Votre allergie et/ou intolérance alimentaire.*